

**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE ACADÊMICA DE SERRA TALHADA – UAST**

SELEÇÃO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO - EDITAL 02/2015

Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal/ Tecnologia de Produtos de Origem Animal
/Pós-Colheita de Frutas e Produtos Hortícolas

PONTOS DO CONCURSO

1. Microbiologia e métodos de conservação de produtos agropecuários;
2. Contaminações, alterações e fraudes em alimentos;
3. Tecnologia de Pós-colheita de vegetais;
4. Tecnologia de produtos e subprodutos de frutas, hortaliças raízes e tubérculos;
5. Tecnologia de produtos e subprodutos de carnes;
6. Tecnologia de produtos e subprodutos de grãos e cereais;
7. Embalagem para alimentos: legislações e tendências no mercado de embalagem;
8. Desenvolvimento de novos produtos agropecuários, como o aproveitamento integral;
9. Análise Sensorial;
10. Ferramentas de controle higiênico-sanitário na indústria de alimentos (Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)).

BIBLIOGRAFIA

- AZEVEDO, Lucio Calefi de et al. Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006.
- BOBBIO, P. A; BOBBIO, F. Q. Química do Processamento de Alimentos. Varela: São Paulo, 2001.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1989.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006 LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos, Curitiba. Blucher, 2010.
- FORSYTHE, S. J. Microbiologia e Segurança Alimentar. Ed. Artmed, 2002.
- FRANCO, B.D.G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. (Ed) São Paulo: Atheneu, 2003.

GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. Ed. Nobel, 2002. JAY, M. J. Microbiologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.

KOBLITZ, M.G.B., Matérias-primas alimentícias - composição e controle de qualidade, Rio de Janeiro. Koogan, 2011. VÂNIA, M. T. Manual para Inspeção da Qualidade do Leite. 3º Edição Editora UFSM, 203 p. 2008.

OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.

ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.